

Frisch gekocht
Mittwoch, 23. März 2016



Rezept von Eveline Wild

Oster-Törtchen

45 Minuten (ohne Kühlzeiten)/ aufwendig



Zutaten

Für den hellen Biskuit: 5 Eier, 150 g Zucker, Salz, Vanillemark, geriebene Zitronenschale, 100 g glattes Mehl, 50 g Stärkemehl, 35 g Öl.

Für die Topfen-Obers-Creme: 250 g Topfen, 50 g Joghurt, 70 g Zucker, Saft und geriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt), 4-5 Blätter Gelatine, 50 g Zitronensaft, 200 g Schlagobers.

Außerdem: Marillenmarmelade, Rollfondant, Blumen und österliche Motive aus Marzipan, Eiweißspritzglasur (1 Eiklar mit ca. 150 g Staubzucker verrühren).

Zubereitung

Für den Biskuit die Eier mit Zucker, Salz, Vanillemark, und Zitrone schaumig schlagen. Mehl und Stärkemehl trocken vermischen und unterheben. Zum Schluss das Öl einlaufen lassen. Gleichmäßig auf Backpapier aufstreichen und im Rohr bei 200-210 °C Heißluft in 10 bis 12 Minuten goldgelb backen, danach auskühlen lassen.

Ringe mit ca. 80 cm Durchmesser* mit Tortenrandfolie auslegen und als Boden eine passend ausgestochene Biskuitscheibe einlegen.

Für die Creme die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und in Zitronensaft auflösen. Topfen, Joghurt, geriebene Orangenschale und Orangensaft mit Zucker verrühren und die Gelatine unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben und in die Formen füllen. Mit einer weiteren Biskuitscheibe oben abschließen und kalt stellen (am besten einfrieren).

Die gut durchgekühlten Törtchen oben mit ganz wenig Marillenmarmelade bestreichen und mit Rollfondant dünn einschlagen. Mit Eiweißspritzglasur floralen und österlichen Elementen aufkleben.

*Eveline verwendet geschnittene Plastikrohre aus dem Baumarkt.